

第30回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- 1 日 時 令和6年2月9日（金）午前10時から11時45分まで
- 2 場 所 千葉県教育会館303会議室（千葉市中央区中央4-13-10）
- 3 出席委員 尾内会長、土肥副会長、藤代委員、尼崎委員、高橋委員、田中委員、
廣沢委員、山田委員、鯨岡委員、古賀委員

4 議 事

（1）報告事項

ア 食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和4年度事業・対策等実施結果について

イ リスクコミュニケーションの実施状況について

（2）議題

ア 食品表示の貼り間違いによるリコール案件について

イ 食中毒の予防啓発について

5 議事要旨

【会長挨拶】

会長の尾内でございます。本日は県の事業報告の後、食品表示に関することや食中毒予防の啓発に関することについて、検討する予定であると聞いております。

委員の皆さまには、忌憚のない御意見をお聞かせいただき、千葉県における食の安全・安心の確保のため、本会議の中で、より良い方針を示してまいりたいと考えておりますので、議事の進行に当たり、御協力をお願いいたします。

（1）報告事項

ア 食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和4年度事業・対策等実施結果について

○ 議長（尾内会長）

それでは、次第に沿って会議を進めます。

まず、報告事項の（1）食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和4年度事業・対策等実施結果について、事務局から報告をお願いします。

【事務局から資料に基づき報告】

○ 議長（尾内会長）

どうもありがとうございました。資料1の内容につきまして、御質問等ある場合には、後日、事務局宛てに御連絡をお願いします。

イ リスクコミュニケーションの実施状況について

○ 議長（尾内会長）

それでは、次に報告事項の（2）リスクコミュニケーションの実施状況について、事務局から報告をお願いします。

【事務局から資料に基づき報告】

○ 議長（尾内会長）

御報告ありがとうございました。ただいまの御報告に対し、委員の皆さまからなにか御質問はないでしょうか。（質問なし）

本日予定されております報告事項は以上となります。

（2）議題

ア 食品表示の貼り間違いによるリコール案件について

○ 議長（尾内会長）

それでは、続いて議題に入りたいと思います。

議題の（1）食品表示の貼り間違いによるリコール案件について、事務局から御説明をお願いします。

【事務局から資料に基づき説明】

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございました。では、ただいまの御説明につきまして、御意見、御質問等ありますでしょうか。

（質疑応答・意見交換）

○ 議長（尾内会長）

事務局に質問させていただきたいのですが、千葉県のリコール事例を追加資料で御提示いただいたのですけれども、これも含めて、県内で健康被害みたいなものはあるのでしょうか。

○ 事務局

健康被害に関しましては、一部、確認されております。届出のあった原因が健康被害だったものも一部あります。ただ、今回提示した事例に関しましては、健康被害はないということです。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。他に何かございますでしょうか。

○ 議長（尾内会長）

では、続けてもう1つお伺いしたいのですが、別添資料に関して、これらをクラス分けすると、どのクラスに該当するのでしょうか。

○ 事務局

アレルギー表示の欠落のあったものを販売していることに対してのリコールに関しまして、クラス分類上は無条件で「1」となっています。

別添資料の5つに関しては、全てクラス1分類で公開されておりました。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。今日は村木委員がお休みなので、事業者目線ではなかなかお話しだけできないかなと思いますが、消費者目線からいくと、何かこういったところをこうしてほしいとかという御意見等がありますか。

○ 高橋委員

スーパーとかそういうところで販売されているものに関しては、ちゃんと表示していると思うのですが、自分のところでお作りになったものはどうなのかなと思いました。

○ 事務局

本日、御欠席なのでございますけれども、村木委員からは、イオンでされている実際のでき等に関して、事前に御意見をいただいております。

貼り間違いのリコール案件について、製造するものに関しては必ず仕様書というものを作るそうです。この仕様書を確認しながら作っていくそうなのですが、確認するタイミングとしては、製造時、それから包装に詰めるとき、さらに製造終了時に確認をしていくそうです。

その後、表示を貼るわけなのでございますけれども、仕様書に呼び出しバーコードというものが付いているそうで、このバーコードをスキャナーで読み込まないと、印字機から印刷ができない仕様になっているということです。

その後、陳列するとき値札をつける方やレジの担当者がダブルチェックしながら、間違いが無いか確認していくというルールがあるそうです。

小さいところで色んなアイテムをとということになると、その表示に合ったものを作っていないと間違ふというところが1番の懸念になるのかなと思います。貼り間違いは最終的な部分ですけれども、まずは作る段階ではそちらかなと。アイテムを同時に作っていく中では、間違いやすいものを同時進行で作っていくと貼り間違いになっていくのかなと。製造に規制をかけるというよりは、間違えないように対策として規制をかけていけば少しは対策になるのかなと思います。

大手と管理を個人でやるところだと、機械で管理する部分と人の手で管理する部分というところのウエイトが変わるのかなという感触はあります。

○ 古賀委員

食品製造者としてこういったラベルの間違いというのは、まずは起こしてはならないということで色々な対策をとっています。

今回挙がっているような惣菜や弁当と我々が工場で作っているものとはちょっと違うので先ほどのイオンさんの事例で言うと、やはり大手は人の手を離れたチェックですね。人の手を離れたチェックというのができていれば、貼り間違いというのは起こらない、あるいは貼り間違えてもまたチェックできるということがあると思います。

一方で人の手しか介さない作業だと、ミスは起きるものとして考えないといけない、100%ヒューマンエラーというのは防げないというのが今の食品製造者としての、我々としてもそういう考えです。できれば人の手を介さないような技術の導入が求められるのですけれども、それが簡単ではないということであれば、1つ1つの教育ですね。

例えば今、「食品安全文化」ということで言われているのですけれども、色々なルールや仕組みを作っても、経営者も含めて食品安全に対する意識というものをしっかり持たないと、色々な事故が起きてしまいます。ですから、こういったラベルの貼り間違いで、場合によってはお食べになられた方が非常に大きな健康被害を受けるということも考えられますので、そういった大きなリスクがあるということや実際に回収したときには廃棄の費用も含めて大きな費用がかかるということ、そういった事故が起きてしまったときの重篤さというの

を含めて、教育というのは行政としてお考えになるのは1つの手なのかなと思います。そういった意識を皆さんに持っていただくことは、地道な活動として大切なのではないかと思います。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。

貼り間違いはどうしても人が行うことなので、今おっしゃったように、ゼロにするのは極めて難しい課題で、事業者の規模とかによっても規制の仕方とか難しいのかなと思いますが、そこについては今後の課題としてこの協議会でも考えていかなければならないのかなと思います。

○ 議長（尾内会長）

今、貼り間違いを防ぐというところで御意見いただきましたけれども、自主回収の方法、あり方につきましてはいかがでしょうか。

伺っている感じだと、ほとんどの事例が惣菜や弁当ですので、持ち帰ってすぐに消費されてしまうようなものばかりかなと思います。そうするとお店のほうで気付いてももう手遅れということがあるのではないかと思います。そこに関して意見とか、こうした方が良いとか指導されている内容とかはあるのでしょうか。

○ 事務局

県で方法というのを業態が様々ある中で何か1本お示しするということはありません。事業者側に HACCP という取組みがある中で是正措置やそういうことが発生したときの対応について計画を先にさせていただいておきながら、いざ発生した場合にはすぐ動ける体制をとってもらうというのが方法論になってくると思います。

ただ、やはり購入された方の把握や購入された方に周知する方法というのは、販売側からのアプローチと逆に消費者側にも情報を取りに行ってもらい、気にかけてもらうという両側面があると思っていますので、常に購入したものに関して、食べる前や食べた後に確認していただけるようなきっかけ作りとか情報発信の方法はないかなというのは考えているところです。

○ 議長（尾内会長）

消費者庁や厚生労働省から公開されている流れについては御説明いただいたところなのですが、届出から公表までというのは大体どれくらい時間がかかるものなのでしょうか。

○ 事務局

届出があった際に、自治体側で内容を確認した上で、厚生労働省や消費者庁に上がっていくので、概ね早いものは当日、確認作業が必要なものに関しても2日～3日のうちには公表になっていると思っております。

○ 議長（尾内会長）

そうしますとやはり、お店で発覚したときには、まずは購入された方にお伝えすることに全力を傾けてもらうしかないかなと、3日経てば大抵は消費されてしまうと思うので。

多分、一般消費者ではそういったサイトがあるということを知らないという人がほとんどだと思いますし、見に行く習慣を持っていない人が大部分だと思いますので、先ほどの貼り間違いをいかに防ぐかということ、あとは自主回収をいかに効率よくやるかという、ガイドラインがあれば良いのかもしれませんが、そういったところの意識付けというのが大事なのではないかと思えます。

○ 藤代委員

食品とかを製造する側ではないので、消費者の側からなのですが、今までこのホームページ開いたこと1度もないですし、多分これからも見ないと思います。多分そういう人がほとんどだと思います。これについて興味があって、アレルギーがあって、不安とか恐怖を感じてたどり着いた人がいたとすると、どれくらいの頻度で見れば良いのでしょうか。

先ほどお話しがあったリコール事例も弁当とか惣菜とかその日のうちに食べてしまうような商品ですよね。食べ終わっているようなものをここに公表するというのは、晒しているだけってことですよね。それは処理が終わっていることを情報として共有していることになりますよね。もう済んだことを私たちはそこにたどり着いて見たところで、「あのスーパーそういうのを出したから買うのをやめよう。」とか、そういうことしかできないですよね。仮にそれがその日に食べるものではなくて、買ってから何日か家に置いておくもの、1ヶ月

くらい賞味期限があるもの、そういうものだったらここにたどり着いて、「私
が買ったものはこれだ。」とかがあるかもしれないですけど、それをやること
がどれくらいの効果があるのかという気がします。ではどうしたら良いのかと
いう話なのですけれども。

アレルギーを持っている方は症状が出てしまうとか、実際に被害が出るもの
なので、こちらから行って探さなければならないのではなくて、例えば防災ア
プリのような、情報を得なくてはいけない人たちにはそういうシステムがあっ
ても良いかなと思います。ただ、数がたくさんありそうなので、それを反映す
ることが出来るのか現実的なのかどうかは分からないのですけれども。

とりあえず、ここに自力で行くことは、ほとんどないなというのが正直なと
ころです。

○ 事務局

藤代委員が言ったとおり、それが現実なのかというところがございます。

ただ、国のシステムというのは1つの手段であって、ミスが出たということが
分かった時には、こちらに報告する義務があるので、報告はするのですけれ
ども、それだけで待っている訳ではなくて、POP表示で「回収します。」とか、
事業者にはできることをしてもらい、後は、購入履歴が分かれば、直接お店の
ほうから連絡をする、そういったことも事案によってはあるのかなと思います。
ですから、このシステムだけに則って事業者が待っているということではない
という状況ではございます。

ただ、おっしゃったとおり今回こういったシステムがあって、国のほうも消
費者の方が活用しやすくなったシステムですよと言っても、知らない方が多い
というのも現実なので、うまく周知していきたいと思います。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。他、御意見、御質問等ありますでしょうか。

○ 廣沢委員

リコールの内、食品衛生法と食品表示法で、私の認識では衛生法のほうが多い
のかなと思っていたら、70%以上と、食品表示法に関わるリコールが多いこと
改めて認識させていただきました。その内、中身をみていくとアレルギーという
ことで、ここが多いということが分かりました。

先ほど事故が起こってしまった場合にどのように周知するかということで、大事だとは思いますが、やはり根本的には事故をなくすということが大事だと思います。

一方で HACCP 義務化ということで、HACCP の手法でハザード分析をできる事業者と小規模な事業者は考え方に沿って HACCP をやっているということを考えると、ある程度大きいところはマンパワーやシステムとかがあって貼り間違いですとか、表示ミスは100%でないにしろ防げると思うのですが、やはり小さいところは1人何役もやっていて中々手が回らないというのと、根本的に情報も不足しているというケースもあるのかなと思います。アレルギー物質ということにターゲットを絞れば、まだまだ知らない事業者もいらっしゃる可能性もあるので、先ほど県では重点監視事項として重点的に指導されるという話もありましたけれども、アレルギー物質がこういうものがあって、こういうものは一般的にやらなくてはいけない、こういうものはこういう対応が必要だとかそういった普及活動も是非していただきたいと思っております。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございました。

○ 尼崎委員

先ほどの食品の回収のところですが、消費者の方にも何か事故があった場合にどういったことで連絡がくるのかということも知っていただく必要があると思います。このことを啓発していくのも大事だと思います。どこで買うかという選択肢の1つの中に、もしも事故が起こったときにどういう連絡が自分のところに来るのか知っていただくのは大事なのかなと思います。

例えば生活協同組合であれば、販売経路というのが共同購入であるとか店舗とかということになるのですが、こちらはメンバーシップとなることとなりますので、それぞれの組合員にコードが振られていて、その方が何を買われたのかというのは履歴として持っています。店舗も組合員コードとポイントカードが紐付いていて、ほとんどの方がそれを提示していただけるということなので、お店で買ったものも何を買ったというのが大半の場合、履歴として取れるという体制が取れています。ひとたびこういうことが起こったときに、お店である事業者側がお知らせすることができるという体制を築いておりますので、県の生協の組合員にもアピールしていくのも大事ですし、組合員でない消費者の人たちにもそ

ういったことを伝えていくというのが大事なのかなと今お話を聞いていて思いました。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。昨今、色んなポイントカードとかアプリがあっ、ちょっとやり過ぎかなというところもありますけれども、そういう活動があれば利用者にメリットもあるかなと思います。

○ 土肥副会長

行政の方に確認なのですけれども、リコールというのは基本的にはスーパーとか製造業の方々が食品衛生法、食品表示法に問題があるときに出すということですよ。それに対して、「こういうことをやりました。」というのは企業の中で循環させるということなのではないでしょうか。

それとも、行政が入って「こういうことしたほうが良いですよ。」そして自分たちは「こういう風にしましたよ。」ということに対して、行政側としての反応、特にリコールの場合にあるのでしょうか、ないのでしょうか。

○ 事務局

基本的には指導に行きます。窓口としては保健所の方に連絡が来て、保健所から本庁に来て国に行くという流れなので、保健所の方も事業者に対して、まずは状況確認、起こったことに対して原因の究明とそれに対する改善指導ということをやって、最終的に報告をもらうというところまで行政の方ではやっております。

○ 土肥副会長

それがないと、どうしても自己ですべて消化して改善するとなると、大きいところであれば、自己的に自分のところで改善できると思うのですけれども、小さいところだと中々自分のところで、何がミスだったのか、どういうことが起こってこうなったのか、原因さえも分からないで済ましてしまうと思うので、行政の手を貸してあげるというのをやっていただきたいと思います。

○ 事務局

全くその通りだと思います。事業者の方で起こしたのだから、事業者の方で片を付けなさいということではなくて、そこは我々の食品衛生監視員の目で確認をして、きちんと再発しないように改善指導をしていくという流れを取るようになっています。

○ **土肥副会長**

ちょっと疑問があるのは、食品表示法のリコールは消費者庁、食品衛生法は厚生労働省となりますよね。表示の指導というのは、国は消費者庁一本化されていますけれども、千葉県はどうなのでしょう。

○ **事務局**

表示そのものに関しては、品質事項と保健事項と衛生事項というのに分類されていて、それぞれ、衛生事項に関しては衛生指導課が所掌していて、品質事項に関しては安全農業推進課、保健事項に関しては健康づくり支援課というかたちで分かれていますので、今回のリコールに関しては基本的に衛生事項に関することがほとんどですので、基本的には我々が対応するかたちになります。

表示全般の指導とか、先ほど事業者にいろいろと表示の指導をしなければならぬという話があったのですが、そこについては関係各課が連携を取りながら指導しているという状況でございます。

表示の指導をしている中で、他の事項についても何か不備があるとかそういうことがあれば関係各課連携を取りながら指導をしていくというような流れを取っています。

○ **土肥副会長**

ありがとうございます。ただリコールをした側が悪いという意味合いではなくて、行政側がそれに対してより良くなるような御指導をいただければと思っておりますのでよろしくお願いしたいと思います。

○ **事務局**

関係各課で連携を取りながら、実施してまいりたいと考えております。

○ **議長（尾内会長）**

他、よろしいでしょうか。

○ **山田委員**

リコールのホームページ、私は度々見ていますが、とにかく多い。こんなにいっぱいあるのだなというのが実情です。その中で消費者の方が自分の食べたものを気にされるのは非常に大変だと思います。

先ほどおっしゃったように、惣菜とかでもう食べてしまったという状況もあるのかなと思います。もちろん、リコールの報告は決まりですから、そうするのは

良いのですが、お店側へ監視とかに行った際にはお客様に直接お話できる術を考えてほしいということを指導していただければと思います。

企業側はリコールをただ出せば良いというわけではなくて、お客様にいかにそれを早く伝えるかということ、メールマガジンとかいろいろとあると思うのですが、とにかく症状とかが起こってはいけないわけですから、リコールをするだけが仕事ではないわけです。

食品事業者に、リコールの他に、いろいろな方法を使って必要な情報を迅速に提供してもらいたいことを、監視の時にも助言していただければと思っています。よろしくをお願いします。

○ 事務局

まさに山田委員がおっしゃるとおりで、このリコール制度が義務化になったことで、事業者の方がこれを報告すればいいという免罪符みたいなそんな風に捉えられるのが一番まずいと危惧しているところです。

これ出したから終わりです、回収については回収が終わったら終わりです、ではなくて、出せばいいわけではなくて出した原因の究明や再発防止対策というのをしっかりやらしてもらわなければ意味がない制度だと思っているので、そこは我々もしっかり踏み入れていきたいという風に考えております。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。色んな規模の事業者さんがいると思いますので、貼り間違い防止、それから失敗しないやり方まで幅広い課題があると思いますが、今日の議論を踏まえて、よりよいものにしていければと考えております。

それでは本日の御意見等を踏まえまして、食品表示、特に健康被害へつながりやすいアレルギー表示の適正化へ向けた指導・啓発等について、引き続き対応をお願いしたいと思います。

イ 食中毒の予防啓発について

○ 議長（尾内会長）

次に議題の（２）食中毒の予防啓発について、事務局から説明をお願いします。

【事務局から資料に基づき説明】

○ 議長（尾内会長）

御説明ありがとうございました。ただいまの説明について御意見、御質問等いただきたいと思いますがいかがでしょうか。どなたかございますか。

（質疑応答・意見交換）

○ 山田委員

アニサキスの動画は他県でもありますが、せっかく千葉県で作るわけですから、チーバくんでもいいのですけれども、キャラクター風のものを入れても良いのかなど。

ちょっとアニサキスが怖いような気がするので、子どもさんが見たら、これどうなのかなと思ったので、その辺御検討いただければと思います。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。他にございますか。

○ 廣沢委員

我々の団体としては、魚食は日本の文化ということで、特に生食は日本ではみなさんよく好まれる食べ方なのかなと思います。ただ、こういったリスクがあるということ、正しい知識を認識していただくことが大事なかなと思っています。今、おっしゃられたとおり、アニサキスは怖いものということではなくて正確な情報とそのリスクを軽減するための正しい知識を身につけていただくことが大事なかなと考えています。

千葉の海、特に銚子においては、サンマとかイワシとかそういったアニサキスがいるとされている魚がたくさん取れるところですし、千葉県は今、県知事が千葉県の海をブランド化するということを進めておりますので、是非大切な魚食文化が後退するようなことにはつながらない様な、なおかつ、おいしく食べてもらえるような、という風に思っています。

そこで、我々千葉県漁連という団体でもですね、たくさんサバですとかイワシですとか、その他加工品を納めさせていただいております。幸いにも我々はアニサキスの事故というのはありません。というのは、全部、原料は冷凍を使っていますので、いまおっしゃられた -20°C 24時間というのはクリアしていますので、発生するという事はないのだという風に考えております。

世の中の的には平成26、7年頃からアニサキスの事故が増えているということですが、その中で統計的には日本人の魚を食べる量は減っています。これとは逆

にアニサキスが増えているというのは、多分、昔からたくさんアニサキスの食中毒はあったのだと思いますけれども、今は検査機器等の発達によって、アニサキスと断定できる環境が整ってきたという面もあるのではないかと考えています。

そこで、こういった事故が増えている中でどうしたら良いかという話で、流通経路という視点から考えてみると、大量に魚を捌くところは冷凍の原料を使いますので、こういったアニサキスの事故が起きるリスクは少ないのかなと思います。

一方で1件あたりの患者数が少ないという話がありました。それはおそらく町の魚屋さんですとかあるいはご自身が釣ってきたあるいはそれを分けてもらった、それから自分で卸売市場から魚を仕入れてきた、そういった方が生で加工された場合にアニサキスを残したまま体の中に入って、というのが起因しているのだろうという風に考えております。

ということで、そういった流通経路を断定できるのであれば、リスクの高い関係者に対して重点的に正確な情報とリスクを軽減するための情報、正しい理解を促進するための情報を県のほうから指導していただきたいと考えております。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。今の御意見に対して県のほうから何かありますか。

○ 事務局

情報発信という中でターゲットを絞っていかなければならないというのは感じております。今回の動画による情報発信は、みなさんにアニサキスというものがあるよ、という発信ということで考えております。

ただ、今のお話をいただく中で、そういう事業者に対してのアプローチを考えていかなければならないかなと感じました。こういう製造工程だったら良いとか、こういう流通形態であればリスクが高いというところを事業者の方にも認識してもらうための情報発信を検討しなければならないかなと考えております。

○ 鯨岡委員

アニサキスに関しては、食中毒という分類になってはいるのですが、他の例えばノロウイルスとかカンピロバクターみたいに細菌やウイルスではないので、目に見えるものとして残っている。私が勤務している医療機関で使っている魚でも、冷凍食品でもたまに入っていたりすることがあって、それは焼いた後でも形が残ってしまっているのです、それが消費者の元に行くとそれが原因で、買い

控えや食べるのを控えてしまうとか、生食だと余計それが気になってしまう人もいると思います。

先ほどの動画のことですけれども、怖いものは怖いものなのですけれども、それだけで啓発活動を進めていくのもどうかと思いますので、必ずいるとは言わな
いけれどもこういったものがありますよということと、家庭での予防策というのを
重点的にやっていくといいと思います。

特に生食で食べる習慣というのは日本人に多くて、千葉県では全国的にも多い
と思います。怖さだけ植え付けてしまうと、生食を控えてしまうところまでいっ
てしまうので、そういったところで伝えていけば良いかなと思います。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。

○ 高橋委員

消費者としては、「しめ鯖」というのを新鮮な魚が入った場合、つくることがあ
りますよね。アニサキスというのを大変なものだということを県の方から啓発をお
願いしたいと思います。

それから、自分たちで釣りをしてきて生食をすることもあって、ここに書いて
あるように噛めば大丈夫とか酢で締めたら大丈夫だよというのは、実際に私たち
も聞きます。みなさん本当にこういうことは知らないので啓発をお願いします。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。他、ありますでしょうか。

○ 田中委員

魚を生で食べるという文化は日本固有の文化だと認識しておりますし、インバ
ウンドの推進とか促進のところではそれを目当てにくる外国人の方も多いという
風に聞いております。

確かに間違った扱いをしてしまうとアニサキスに感染してしまうということ
があると思いますけれども、感染しないために加熱、冷凍というのと、昨今アニ
サキスの事象が増えているのは流通の段階で鮮度保持の技術とかそういう形で低
温にしなくても持ってこられるとなってしまうことが一番の原因なのかなと個
人的には思っているので、正しい知識を発信していただく中で、注意をどうした
らいいのかということをお消費者の方に情報発信していただいた方がよろしいのか
なという風に思います。よろしくをお願いします。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。

○ 古賀委員

今回のアニサキスの予防啓発ということで、先ほど動画を見させていただきましたけれども、動画だとどうしても不特定多数の方、広く見ていただくときには良いと思うのですが、リスクの高いところにこの情報を届けるという意味では、紙の媒体なども御活用いただいて、ピンポイントでそういったものを配ることも是非御検討いただければと思います。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございます。

○ 藤代委員

正直、ここ2、3年アニサキスが怖くて私はよそでは刺身を食べていません。親戚がおろしたものはたべますけれども、誰がおろしたか分からないものは、例えばスーパーの惣菜売り場でも正直怖くて手が伸びなくなってしまったのですね、本当はお刺身大好きなのですけれども。

先ほどの動画で怖いとかこういうのはだめなのだよというのがあったのですけれども、実際の目視できるアニサキスの写真とか動画とかを入れて、こんな風にいるのだよというのをリアルなものを入れてもらった方がためになるかなと思いました。

あと、アニサキスがいるかどうか魚に光、紫外線を当ててみたいなのが開発されたというのをニュースで見たのですけれども、それが実用化されるのがいつか分からないですが、できたら、全国にそういう機械を普及していただいて、なんなら補助金とか出していただいて、個人の鮮魚店とかスーパーの鮮魚売り場とかに完備してもらいたいなと思っています。もしそういう製品が流通する可能性があるのであれば、私もお刺身を食べられるなという風に感じました。

○ 廣沢委員

詳しくは分からないのですけれども、すでにアニサキスを特殊な光線を当てて可視化するという技術はあります。ウェブなんかを見ても、紫外線ですとかブラックライトを当ててアニサキスを浮かび上がらせる様な技術もありますのでいずれこういった技術が普及してくるのだろうなということと我々も生食という文化

を絶やさないといい気持ちですので、そういったことをやっていかなければならぬという風に思っています。

さきほどいたずらに不安をあおらないという意味であまりリアルな画像はちょっと思ったのですけれども、言われたとおり、目視で取り除いてくださいと言うのであれば、こういうものだというのを動画の中で見せるというのも効果的なのかなと感じました。

○ 議長（尾内会長）

ありがとうございました。見たことがないのと見たことがあってどういうものか分かって探すのでは、だいぶ違うなと思うのと、あとは取り除けば大丈夫だということをおちゃんと伝えることがすごく大事だなと思いました。

0157で生レバー食べられなくなったというのがありましたけど、アニサキスはあるやつを取り除けば全然食べられるというか、それが普通くらいにみんなの意識がなれば、消費が落ち込むという心配もないのかなと思いますので、まずはアニサキスがどういうものなのかしっかり伝える、対策がちゃんと取れるものなのだとおことをみんなで共有するということがおすごく大事なのかなと思います。他に御意見、御要望等あればお願いします。

○ 土肥副会長

先ほどから聞いているとアニサキスは時間が経つと筋肉中に移行しますよということなので、新鮮なうちに内臓を取り除くということなのですが、ある魚屋さんなのですけれども、内臓を取るときに切ってしまうのですよね。そうするとアニサキスが胃の中に全部いるのですよ。釣って食べる人というのは、その内臓自体を取り除けばいい、ということで、結構いい加減に取り除いていると思うのですよ。ですから、きちんとした内臓の取り方というのを動画の中にと、僕自身はそういう風に思います。基本的には内臓の中にいると思いますので、それを切らないということをおすすめていただくと、おそらく筋肉中に入るというのはほとんどないのではないかなと思います。

ただ日本人は、冷凍の刺身、マグロは冷凍になっていますから基本的に安全ですけど、それ以外って近海魚で新鮮なやつがいいと思っている人がほとんどで、養殖はなるべく、天然物がいいと。日本人にうまくアニサキス症ということですよと中々浸透させるのは難しいので、繰り返しやっていったほうが

良いと思います。1回で終わりではなくて、色んなところで、色んな場面で使っていただけると非常にいいかなと思います。

○ 議長（尾内会長）

はい、ありがとうございます。協議会としてはやはり知識を共有するというのと、過度に恐れないという言葉は変ですけど、対策は取れるものなのだという、そこを共有していくのが大事かなと思います。県の方から何かありますか。

○ 事務局

色々と御意見をいただいて、イメージとしてはこういう怖いものがあるから気をつけてねという視点でいたのですけれども、いたずらに怖がらせるのではなくて、魚にはこういうものがあるものだよ、だから正しくこういう除去をすれば安全だよということで生食を避けるということがないように工夫したいと思います。

動画は短い時間なのでどこまで盛り込めるか難しいのですけれども、皆さんの御意見を参考にして、いいものを作っていければと考えております。また、対象者によっては紙媒体使うとかターゲットごとで色々と媒体を考えながら、効果的にやっていきたいなという風に考えております。

○ 議長（尾内会長）

せっかくですので、魚の生食に関してのリテラシーを上げていくという、基本的な意識が高い県民性だということを聞くと、この問題も段々と落ち着いていくのかなという気がしました。他、御意見等ございませんでしょうか。無いようでしたら、本日いただいた御意見等を踏まえまして、食中毒予防に関する啓発等ついて、引き続き検討を進めていただきたいと思います。

○ 議長（尾内会長）

それでは本日の議事はこれで終了とさせていただきます。委員の皆さまにおかれましては、議事の進行に御協力いただき、活発な御意見をいただきまして、ありがとうございました。